



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAVA USULÜ MEZGİT (PORTEKİZ)

4 kişilik
1 kg mezgıt
4 adet patates
4 adet yumurta
2 adet soğan
2 adet dolmalık biber
2 adet kırmızı biber
1 adet ekmek
1 adet yaban turbu
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet defne yaprağı
2 fincan sirke
Yeterince su
Tuz
Karabiber

Bol suyla yıkadığınız mezgıt balıklarını 5 cm kalınlığında halka şeklinde kesin. Geniş bir tencereye yeterince su alın. İçine, mezgıt balıklarını, defne yapraklarını, Sirkenin yarısını, ince kıyılmış 1 adet soğanı ve karabiberi ilave edin. 5 dakika haşlayın. Ayrı bir tavada ince kıyılmış soğanı, yine ince ince kesilmiş dolmalık biber ve kırmızıbiberi çok az zeytinyağıyla kavurun. Sonra sirkeyi ekleyin. Toprak güvece ilk önce kızartılmış ve dilimlenmiş ekmeği koyun. Üzerine ince dilimlenmiş yaban turbunu dizin. Turpun üzerine kemikleri alınmış mezgiti, haşlanmış ve yuvarlak kesilmiş patatesleri ve yumurtaları dizin. Son olarak tavada kavurduğunuz biberleri ilave edin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 5 dakika pişirin.